

Nom :

Date :



NOTRE VISITE À L'USINE CÔTE D'OR

COMPLÈTE LES PHRASES.

1. Il était une fois... les origines de la culture du cacao.

cacao – Amérique- cabosse – cacaoyer – fèves – Quetzalcoatl – Tchocoatl – sorcier – cabosse – cultivateurs.

- ❖ Le chocolat a vu son apparition en
- ❖ le pousse dans les pays tropicaux.
- ❖ Le fruit du cacaoyer est la
- ❖ La, fruit du cacaoyer, contient des graines, les de cacao.
- ❖ Les Toltèques furent les premiers véritables du cacaoyer, probablement aux environs de l'an 600.
- ❖ Les Toltèques vouent un culte immodéré au cacaoyer « l'arbre du Paradis » et à leur Dieu-Roi
- ❖ Selon la légende, Quetzalcoatl était le grand maître du
- ❖ Le est l'ancêtre du chocolat, qui donnait force et santé.
- ❖ Quetzalcoatl fut chassé de son royaume par un



2. L'arrivée du chocolat en Europe.

Aztèques – favorite – boisson – éléphant – Christophe Colomb – chocolateries – monde – 1883 – notoriété.

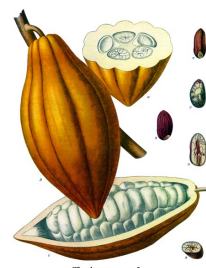
- ❖ Nous allons faire un bond dans le temps et nous retrouver en 1492, à l'époque de la découverte de l'Amérique par
- ❖ Le Tchocoatl est une divine à base de cacao.
- ❖ En 1519, les ont remplacé les Toltèques.
- ❖ Dès 1527, les fèves de cacao sont rapportées en Espagne, le chocolat devient rapidement la boisson de la Cour d'Espagne.
- ❖ Le chocolat est rapidement introduit dans le entier.
- ❖ C'est au 19^{ème} siècle que les premières font leur début.
- ❖ En la marque Côte d'Or apparaît.
- ❖ On a choisi le symbole de l' car celui-ci représente la puissance, la persévérance, la loyauté et la longévité.
- ❖ Côte d'Or acquiert rapidement une internationale.



Le trajet du chocolat vers l'Europe

3. La préparation du chocolat.

**semaine – récolte – fèves – humidité – remuant – mélangée:
– beurre – liquide – tempéreuse.**



Theobroma cacao L.
Image processed by Thomas Schoopke
www.plant-pictures.de

- ❖ La des cabosses doit être effectuée avec précaution car il faut prendre soin de ne pas blesser l'arbre.
- ❖ Une fois cueilli, le fruit est vidé de ses, c'est l'écabossage.
- ❖ La fermentation consiste à placer les fèves en tas et de les recouvrir de feuilles de bananiers pendant une
- ❖ Après le temps de fermentation, il faut sécher les fèves au soleil en les de temps en temps.
- ❖ Une fois dans les pays importateurs, les fèves sont dans un premier temps
- ❖ La torréfaction est ensuite l'étape où on enlève la plus grande partie d' des fèves en les grillant.
- ❖ Le concassage et le broyage permettent d'écraser et de rendre le mélange
- ❖ Il faut ensuite ajouter les autres ingrédients : le sucre, le lait en poudre et le de cacao.
- ❖ Ensuite le chocolat doit être chauffé et brassé longuement et être amené à une température d'environ 30°C dans une

4. Les propriétés du chocolat.

abuser – chocolat – aliment – vitamines - santé.



- ❖ Le chocolat est un énergétique. (qui apporte de l'énergie)
- ❖ Le chocolat contient de nombreuses
- ❖ Notre bonne tablette de chocolat est bonne pour la, mais il ne faut pas en
- ❖ Parmi les friandises sucrées, le est certainement l'une des moins dangereuse pour nos dents.

5. Vrai ou faux.

- ⇒ Le chocolat n'aime pas la chaleur.
- ⇒ Il n'y a jamais de date de péremption sur les chocolats « Côte d'Or ».
- ⇒ Le chocolat déteste les mauvaises odeurs.
- ⇒ Il ne faut pas emballer le chocolat.
- ⇒ Il ne faut pas abuser des chokotoffs.
- ⇒ Le chocolat doit se conserver à une température de 18°C.
- ⇒ Tous les chocolats « Côte d'Or » sont fabriqués en Belgique.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



UN PEU D'HISTOIRE...



1. Les origines du cacao...

Les premiers à cultiver le cacaoyer sont les Mayas au Mexique. Ils ont commencé en l'an 600.



Précolombiens préparant le tchocoatl

La cabosse, fruit du cacaoyer, contient des graines, les fèves de cacao, qui se conservent longtemps après avoir été séchées. C'est pourquoi les Mayas les utilisaient comme monnaie d'échange contre de la nourriture, des vêtements, ...

D'autre part, ils utilisaient ces fèves pour préparer un liquide, le "Tchocoatl", sorte de boisson amère qui n'a pas grand chose à voir avec le chocolat actuel.



Le cacaoyer



Les cabosses



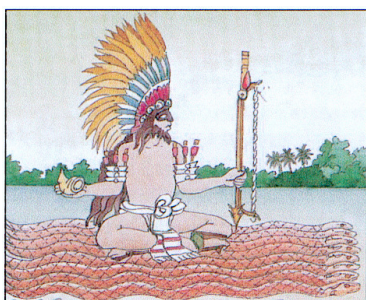
Les fèves de cacao

L'extension de la culture du cacaoyer est ensuite assurée par les Toltèques (800-1100).

Ils vont très vite arriver à un très haut degré de culture. Quetzalcoatl était à la tête des Toltèques.

Selon la légende, il était le Grand maître du cacao. Quetzalcoatl avait dérobé quelques plants de cacaoyer dans les champs et avait appris aux hommes à le cultiver et à préparer la boisson divine.

Il fut chassé de son royaume par un sorcier.



Quetzalcoatl est chassé de son royaume



Le trajet du chocolat vers l'Europe

2. L'arrivée du chocolat en Europe ...

En 1502, des Espagnols voyagent en bateau et arrivent au Mexique.



Christophe Colomb

Sans le savoir, Christophe Colomb est le premier européen à découvrir le « tchocoalt ».

Les espagnols boivent cette boisson et ne l'aiment pas du tout mais au fur et à mesure, ils apprennent à l'apprécier. Petit à petit, ils vont ajouter à la mixture du sucre, de la vanille et de la crème.

Le « chocolate » devient vite la boisson favorite de ces colons espagnols. Ils en apportent en Europe et le vendent très cher. Ce fut une véritable réussite !

Le chocolat reste longtemps une boisson réservée à la noblesse et à la grande bourgeoisie qui en raffolent. Les premières chocolateries apparaissent en Europe au milieu du 17^{ème} siècle.



Une élégante « Chocolate House » à Londres.

En avril 1883, la marque « Côte d'Or » est déposée.

Parmi les fèves de cacao qui arrivent chez « Côte d'Or », certaines proviennent du Ghana.

Et, c'est le timbre de ce pays qui va inspirer, en 1906 le nouveau sigle de Côte d'Or. En effet, on peut voir sur celui-ci un éléphant et un palmier !

L'éléphant donne une touche d'exotisme, mais c'est aussi un symbole de puissance, de loyauté et de longévité. Côte d'Or acquiert rapidement une notoriété internationale.



Sais-tu combien de kilo(s) de chocolat nous mangeons par an ?
Les belges sont les 3^{ème} plus gros mangeurs de chocolat au monde.
Ils en mangent 8 kilos.



3. La préparation du chocolat...

Réécris les étapes de la fabrication du chocolat au bon endroit.

Tempérage - affinage - broyage - moulage - mélange des ingrédients -
fermentation et séchage - torréfaction - récolte et écabossage -
conchage - mélange des fèves - concassage.

